



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

فشار هیدرواستاتیک بالا به عنوان فناوری جدید برای از بین بردن
ویروس های غذایی

عنوان انگلیسی مقاله :

High hydrostatic pressure as emergent technology
for the elimination of foodborne viruses



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل
با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

نتیجه گیری

HHP یک تکنیک فرآوری نویدبخش است برای صنعت غذا چون فرصت های فراوانی برای توسعه ی کاربردهای بدیع فراهم می کند. در کنار ضدعفونی کردن موثر، انتخاب غذاهایی ایمن و فرآوری شده قابل پیش بینی است. آیتم های غذایی تولید شده توسط HHP برای مصرف کننده موثر بوده و طول عمر بیشتری را در قفسه ی مغازه ها خواهند داشت. این غذاها دارای ارزش تغذیه ای بالا و خواص حسی عالی می باشند. در کنار استفاده از HHP در حوزه ی سلامت غذا، سایر کاربردها نیز وجود دارند. HHP هم اکنون مورد استفاده قرار می گیرد به عنوان مثال، برای پوست صدف یا برای تسهیل برداشتن پوسته ی سخت پوستان مانند خرچنگ خوراکی و دریایی و میگو. HHP همچنین به صورت موفقیت آمیز به عنوان یک روش بالقوه به منظور آماده کردن واکسن ها ارزیابی شده است و می تواند در برخی فرآیندهای صنعتی استفاده شود مانند مدولاسیون تخمیر میکروبی، یا می تواند بر مسیرهای بیوسنتز تاثیر بگذارد و منجر شود به تشکیل تنوع محصول با خواص کارکردی جدید.

Conclusions

HHP is a promising processing technique for food industry as it offers numerous opportunities for developing novel applications. Besides efficient disinfection, a selection of minimally processed safe foods can be foreseen. HHP produced food items are safe for consumers with extended shelf life, high nutritional value and excellent sensorial characteristics (Fonberg-Broczek *et al.*, 1999, 2005; Buckow & Heinz, 2008). Besides HHP applications in food safety area, other applications are indicated. HHP is currently used, for example, for shucking of oysters or to facilitate the removal of the shell of crustacean shellfish such as lobster, crab and shrimp (Terio *et al.*, 2010). HHP has also been successfully evaluated as a potential method for preparation of vaccines and it can be used in some industrial processes such as modulation of microbial fermentations, or it can influence biosynthesis pathways and thus lead to the formation of product variants with novel functional properties (Aertsen, Meersman, Hendrickx, Vogel, & Michiels, 2009).



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.